

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO**

**CRISIS EN LA INDUSTRIA DEL CACAO: CHOCOLATE**

Mercado Nacional e Internacional

**Integrantes:**

Hernández Melo Erika Lilian

Olguín Trinidad Nancy

Quiroz Ortega Tania

5/5/2012

INDÍCE

[PRESENTACIÓN 2](#_Toc324550924)

[HISTORIA DEL CHOCOLATE 4](#_Toc324550925)

[PRODUCCIÓN CHOCOLATERA 6](#_Toc324550926)

[MERCADO NACIONAL DEL CACAO 9](#_Toc324550927)

[MERCADO INTERNACIONAL DEL CACAO 11](#_Toc324550928)

[PROPUESTAS INTEGRALES 13](#_Toc324550929)

[REFERENCIAS 15](#_Toc324550930)

# PRESENTACIÓN

INEGI, SAGARPA, BANCO DE MEXICO, SIAVI, ASCHOCO, ONU, entre otras son solo algunas de las organizaciones que tienen en su registro al cacao en el último lugar del listado de las grandes producciones agrícolas.

Esta investigación busca establecer un encuentro real y actual respecto a la situación del cacao mexicano en todos los aspectos posibles como producción, con su participación activa y pasiva en el mercado nacional e internacional y por supuesto su desarrollo en el sector agrícola.

El interés parte de la simple idea ¿Por qué siendo el cacao parte de nuestra historia nacional y parte importante de nuestra economía, tiene hoy en día un lugar deplorable en el mercado a nivel nacional y peor aún en el mercado internacional?

En su tiempo de antaño las semillas de cacao se usaban como moneda para el intercambio de productos, de este modo era parte de la economía mexicana e importante para su estudio en la numismática; se usaba para el deleite del paladar de los dioses aztecas y mayas, y evidentemente no se puede contrastar un antes, sin un después, por ello es importante detallar los usos recientes que tiene la aplicación de cacao y su aplicación el chocolate como tal; aplicaciones terapéuticas, tratamientos dermatológicos, producto cosmético, complemento de algunos alimentos nutritivos, etc.

El cacao mexicano ha dejado de ser competitivo en el aspecto industrial del chocolate, y desafortunadamente México no parece proyectar un futuro proactivo y tener una ventaja competitiva, debido a los grandes problemas en el sector, a los inconvenientes económicos y la falta continua de apoyo social que envuelve al cacao.

Esperando proyectar un panorama real y estimar una solución sustentable se hace esta investigación que debe poder sugerir algunas medidas que procuren darle a la industria las ventajas que mejoren las situaciones dentro y fuera del mercado.

## HISTORIA DEL CHOCOLATE

El chocolate proviene del náhuatl *Xocolatl* es un alimento dulce que se obtiene mezclando [azúcar](http://es.wikipedia.org/wiki/Az%C3%BAcar) con dos productos derivados del [cacao](http://es.wikipedia.org/wiki/Theobroma_cacao): una materia sólida (*la pasta de cacao*) y una materia [grasa](http://es.wikipedia.org/wiki/Grasa) (*la manteca de cacao*).A partir de esta combinación básica, se elaboran los distintos tipos de chocolate, que dependen de la proporción entre estos elementos y de su mezcla o no con otros productos tales como [leche](http://es.wikipedia.org/wiki/Leche) y [frutos secos](http://es.wikipedia.org/wiki/Fruto_seco).

El origen prehispánico del chocolate se forja en una leyenda. La leyenda cuenta que un día Quetzalcóatl bajo del reino de los dioses y trajo consigo al dios Tláloc, el cual entre sus facultades era dueño de la lluvia, el dador de vida y el dueño de almas. También vino Xochiquetzal, quien era la esposa de Tláloc, la diosa de la alegría y del amor.

Al ver que los toltecas eran un pueblo trabajador, Quetzalcóatl decidió premiarlos con una planta de dioses y pidió a Tláloc que lo llenara de agua y a Xochiquetzal que le colocara flores, la planta creció y se llenó de frutos y cuando estaba listo. Quetzalcóatl recogió las vainas y enseño a las mujeres a tostarlo, molerlo y combinarlo con agua obteniendo así el chocolate.

El cacao es parte de la historia, cultura y de la economía mexicana que genera empleos y una importante contribución al PIB de nuestro país, en específico de los estados de Tabasco y Chiapas.

La industria del cacao en México, tiene su mayor producción en Tabasco. El estado de Tabasco tiene una tierra fértil y propicia para la siembra y recolección de esta semilla. En sus efectos Tabasco es el primer productor a nivel mundial de los cultivos de cacao.

Los Mayas son la comunidad original que inicio los cultivos de cacao en los periodos prehispánicos. Hoy Tabasco produce cerca del 80% del cultivo en México, el otro 20% proviene de las comunidades en Chiapas.

Los cultivos de cacao en México desafortunadamente están pasando por un periodo de crisis gracias a diversos factores como las empresas multinacionales quienes han tenido que establecer precios más bajos ya que los productores de la industria no han podido solventar los gastos de cultivo.

Aunado a esto la emigración de los estados ha hecho que la fuerza laboral disminuya y genere bajas productivas. Las condiciones ambientales y económicas han marcado también un aspecto diferente que segrega la producción de cacao.

En el mundo dos tercios de cacao entran en el mercado internacional anualmente y el 95% está definido por el grano siendo básico y corriente de acuerdo a los estándares de calidad.

Esperar que toda esta riqueza natural genere un punto determinante para la economía mexicana es un reto que sin duda a base de estudio y trabajo se puede alcanzar.

### PRODUCCIÓN CHOCOLATERA

El cacao es una planta nativa de América, reconociéndose la región del centro-sur del continente como su centro productivo. El cacao en México se obtiene principalmente de la región tabasqueña de Chontalpa en los municipios de Comalcalco, Cunduacán, Cárdenas y Huimanguillo en estas regiones se localizan las plantaciones de 12 organizaciones de productores de cacao orgánico.

El cacao pertenece a la familia de las Esterculiaceas y su nombre botánico es Theobroma Cacao L. La planta de cacao es de tamaño mediano, aunque puede alcanzar alturas hasta de 20 m. cuando crece libremente bajo sombra intensa. Por lo general el cacao tiene su primer molinillo u horqueta entre los 80 y los 120 cm.

En cuanto a la temperatura la planta del cacao puede crecer en zonas con temperaturas hasta de un mínimo de 15 ºC.es por ello que la cantidad de lluvia que satisface al cultivo oscila entre 1.500 y 2.500 mm en las zonas bajas más cálidas, y entre 1.200 y 1.500 mm en las zonas más frescas o los valles altos según Manuela S. Giusti en su articulo “La Siembra del Cacao” (Giusti, M.(2010) La siembra del cacao. *La Era ecológica #3*. Vol 3. )

El cacao es una planta que se desarrolla bajo sombra, se le considera humbrófila y es por esta razón que las especies que le hacen sombra deben de ser capaces de producir de un 25 a un 30% de sombreamiento, especies como las comunes leguminosas Poró (Erythrina), Guabas (Ingas), maderables laurel, cedro, cenízaro y frutales (cítricos, aguacate, zapote, árbol de   
pan, algunas palmas) son algunos ejemplos.

La siembra del cacao se realiza en la primera mitad de la temporada de lluvia para tener suficiente tiempo para que el árbol se acople a las condiciones ambientales, después de la siembra inicial, los árboles llegan a ser productivos únicamente después de cinco años. Los árboles tradicionales rinden entre 300 y 500 kg/ha por año.

 Los frutos maduran a lo largo del año, pero normalmente se llevan a cabo dos cosechas en un año: la cosecha principal y la cosecha intermedia. La cosecha intermedia es en general menor que la cosecha principal y para continuar con el proceso se cosecha alrededor de 5 meses. La cosecha del cacao consiste en cortar los frutos maduros de los árboles, abrirlos (normalmente con un machete) y extraer las semillas de los frutos. Estas semillas se ponen a fermentar entre 2 y 8 días antes de secarlas al sol. Los granos se transportan en sacos para su comercialización.

 Para sembrar una hectárea de cacao se requieren mil cien semillas, sembradas en filas con una distancia de 3 x 3 m, lo cual da una densidad de entre 950 y 1330 árboles/hectárea. Se deben comprar alrededor de cien semillas más, para cubrir las resiembras, que se estiman en 10%. Las condiciones climáticas y las enfermedades son los principales factores que afectan la producción.

Hoy en día la producción de la industria del cacao y su producto el chocolate enfrentan diversos problemas, el mayor de estos es la baja producción de cacao, lo que obliga a importar materia prima. Y aunque el cacao orgánico cuenta con el aval de Certimex e IMO, lo que significa que reúne a aproximadamente 2,400 productores o consigue igualar las ofertas productivas de los países contra los que compite.

La falta de tecnología y la necesidad de importar materia prima de otros países es un gran tope para el desarrollo de esta industria.

La producción de cacao en México está concentrada en los estados de Tabasco y Chiapas, en 83 mil 350 hectáreas, esta cantidad es muy pequeña para poder satisfacer las necesidades del ramo por lo que es necesario importar miles de toneladas de cacao pagando altos aranceles.

México cuenta con cosechas propias de cacao y azúcar, esto debería de ser un alivio y una ventaja comparativa respecto a los países productores de cacao y chocolate, pero el principal inconveniente de nuestro país es que no contamos con el suficiente cacao y además su acceso a materias primas de importación es limitado, por lo que de esta forma se le resta competencia y evidentemente evolución.

Todos estos datos estadísticos que nos proporciona The International Cocoa Organization, Banco de México y La Sagarpa nos dan un panorama general de la producción decadente que se esta presentando en el sector, ya que los tiempos de siembra estimados son realmente largos, las otras plantas generan mayor productividad que un cacao, los altos costos por la manotención de la planta y la necesidad económica y tecnológica que se presenta.

### MERCADO NACIONAL DEL CACAO

México muestra un consumo per cápita de 400 gramos anuales, en tanto la cifra de Brasil alcanza los 2 kilogramos, y los países europeos tienen un consumo mucho más alto, comparado en calidad el cacao mexicano es mucho más puro y consistente, desafortunadamente el cacao mexicano representa el 0.05% de la producción mundial, mientras que países del continente africano aportan el 70% de la producción mundial y de pésima calidad según el Lic. Ricardo García Florín, Director Ejecutivo de ASCHOCO.

En México la superficie dedicada al cultivo del cacao, es aproximadamente de ochenta mil hectáreas, con una producción de 20,000 aprox. toneladas anuales y el consumo del país es de 30,000 toneladas.

El consumo per cápita del chocolate en México es uno de los más bajos a nivel mundial; esto obedece a las costumbres y nivel económico de la sociedad. La industria del chocolate en México consume 30 mil toneladas de cacao al año, cifra que rebasa la producción nacional de cacao según cifras citadas en el INEGI.

Los países industrializados son los principales consumidores de cacao donde se encuentran las plantas procesadoras y fabricantes de chocolate más importantes a nivel mundial. Entre ellas, las más destacadas y ante las que México no puede competir son Europa, Estados Unidos de América, Japón, Costa de Marfil, Congo y Singapur

Aunado a esto los Tratados Internacionales como es el La importación de cacao paga arancel de 15% y en sus derivados como pasta y manteca un 20%.

En México la ventaja competitiva se encuentra en la cosecha de cacao propias; pero esto no representa ningún avance ya que la producción se ve limitada por que aunque las cosechas sean parte de un patrimonio, no se cuenta con la suficiente demanda o con los suficientes arboles de cacao que se requieren para abastecer el mercado.

La competitividad juega un papel fundamental para la industria agrícola y desafortunadamente México no se coloca en un buen lugar que genere la alza de la producción específicamente del cacao.

### MERCADO INTERNACIONAL DEL CACAO

.

El mercado del cacao nacional no representa una competitiva industria para el mercado internacional, partiendo de los procesos productivos, siguiendo con la oferta y la demanda internacional, los precios internacionales, los tratados comerciales y la competencia en países como Costa de Marfil y Ghana.

**Precio Internacional**

Según la ICCO (INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION) en su informe anual de mercado internacional publicó que el precio promedio del cacao es de US$ 2,267 por tonelada unos US$ 92 dólares menos en comparación con el precio medio registrado en el año anterior.

Con estos datos no se asegura que las negociaciones de precios futuros tiendan a subir, al contrario se prevé que la tendencia sea el descenso de los mercados comparado con lo alcanzado en 2011. (Asociacion Nacional del Cacao:Noticias del Cacao, 2011)

**Demanda y Oferta**

Otro punto importante que no resuelve la posibilidad de crecimiento son las crisis económicas, que se sufren alrededor del mundo. La crisis no resuelta en la zona euro, en términos macroeconómicos, y factores fundamentales como el amplio suministro de Costa de Marfil y Ghana, combinado con el aumento en la fuerza del dólar, frenaron cualquier impulso en el mercado de futuros de cacao.

Además, las expectativas de las ventas a futuro próximo con relación al nuevo sistema de comercialización en Costa de Marfil han tenido un impacto bajista sobre los precios, aumentando la disponibilidad de granos en los próximos meses.

Es importante detallar que la producción y el consumo internacional se ve limitado en la demanda y la oferta; sin embargo comparado con las cantidades producidas y ofrecidas en México, los números se van a la alza para el sector internacional.

**Producción Internacional**

En África y en Asia los pequeños productores de cacao abarcan de 2 a 5 hectáreas para la producción única y exclusiva de cacao. El cacao es un cultivo de pequeños agricultores esto representa el 90% de la producción mundial, lo que por supuesto deja a México muy por debajo del promedio, ya que su producción se ve reducida en cantidad comparada con los pequeños productores en el continente Africano. (International Cocoa Organization, 2012)

**Tratados Internacionales**

Con el Tratado de Libre Comercio, México permite que para este año la exportación esté libre de arancel y la importación de cacao page un arancel de 15% y en sus derivados como pasta y manteca un 20%,lo que por supuesto genera que la producción nacional se vea continuamente afectada y que además al ser mayor el costo de la producción el consumo se debilite, ya que por poner un ejemplo, un chocolate puro de cacao que en 2010 costaba producirlo en un precio estándar, ahora por el alza de la importación se verá en la necesidad de subir su precio, lo que generara una demanda menor.

En nuestras investigaciones de campo pudimos concretar una entrevista con un alto directivo de la Asociación de Chocolateros en México, el Lic. Ricardo García Florín, quien nos dio datos contundentes de la producción no representativa a nivel mundial. México cuenta con las grandes compañías que ofrecen un chocolate a un precio accesible, aun cuando no sea creado o producido con una cantidad razonable de cacao, ya que de ser así los precios se elevarían.

Este movimiento en la demanda, la oferta y los puntos competitivos, hacen que la producción de cacao no sea tan rentable como solía serlo, en la época donde este producto servía como instrumento financiero.

### PROPUESTAS INTEGRALES

Como se distingue en la investigación podemos concluir que la industria del cacao nacional e internacional requiere de un exhaustivo y detallado apoyo, con el fin de hacer más productiva la industria.

El gobierno federal ha impulsado la industria con créditos para la implementación de una tecnología que solvente la producción de esta semilla. Esto es vital para una industria que trata de sobrevivir dentro de los tiempos y el espacio de la producción. Si se pudiera establecer un presupuesto que permitiera a los productores abastecer sus cultivos y apoyarse de los recursos existentes, la producción se vería considerablemente elevada.

Si la producción nacional aumenta, es posible que se pueda abastecer la demanda nacional y competir con los precios en el mercado, al mejorar su capacidad de producción.

En una conferencia de las Naciones Unidas sobre comercio y desarrollo se estableció:

1. Promover la cooperación internacional en la economía mundial del cacao
2. Facilitar un marco apropiado para el debate de todos los temas relacionados
3. con el cacao entre los gobiernos y con el sector privado.
4. Contribuir al fortalecimiento de las economías cacaoteras nacionales de los
5. países Miembros, mediante la preparación, el desarrollo y la evaluación de proyectos apropiados, que se someterán a las instituciones pertinentes con miras a su financiación y ejecución, y la búsqueda de financiación para proyectos que beneficien a los Miembros y a la economía cacaotera mundial;
6. Procurar obtener precios justos que aseguren un rendimiento económico
7. equitativo tanto para los productores como para los consumidores dentro de la cadena de valor del cacao, y contribuir al desarrollo equilibrado de la economía mundial del cacao en interés de todos los miembros.
8. Fomentar una economía cacaotera sostenible en términos económicos, sociales y medioambientales. (Convenio Internacional del Cacao, 2010, 2010)

Esto mejoraría sin lugar a dudas la producción y el mercado internacional para la industria del cacao, aunque por las investigaciones hechas es imposible mejorar la perspectiva internacional que genere una productividad efectiva no sólo para la industria si no para el país, sólo con algunas reformas en el mercado internacional.

México cuenta con la zona perfecta para poder cultivar esta semilla, el apoyo gubernamental, la falta de tecnología, las pequeñas producciones y un abastecimiento real de la semilla, son sólo algunos de los problemas que se presentan y que de apoyar uno podría crear una cadena que generara el desarrollo de la industria.

En un comunicado por parte del Edo de Yucatán se presumió la idea de poder importar la semilla y sus aditamentos con la finalidad de sembrarlos en la zona óptima de ese estado; sin embargo la zona de Yucatán no es de las más propicias para el desarrollo del cacao.

México tiene grandes posibilidades de mejorar la industria del cacao, apoyándose en la posibilidad de reestructurar la estrategia y colocar los apoyos que se requieren en el área en que se necesitan y aumentar la producción a nivel demanda y oferta y no establecer precios artesanales.

### REFERENCIAS

* (Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cacao, 2010) <https://www.facebook.com/LILOOOOOOOUUUUUUUUU?ref=tn_tnmn>
* <http://www.icco.org/statistics/monthlyreview.aspx>
* <http://www.canacacao.org/contenido.print.339/revisi%F3n-del-mercado-de-cacao-noviembre-2011.html>
* <http://www.fao.org/docrep/005/ac784e/ac784e-02.htm>
* <http://es.wikipedia.org/wiki/Chocolate>
* <http://www.fao.org/docrep/007/y5143s/y5143s0w.htm>
* <http://www.zchocolat.com/z34/chocolate/chocolate/historia-del-chocolate.asp>
* <http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lri/andrade_a_cm/capitulo2.pdf>
* <http://www.cronica.com.mx/nota.php?id_nota=167280>
* <http://www.tudiscovery.com/imagenes/galleries/curiosidades-del-chocolate/>
* <http://blogs.tudiscovery.com/noticias/2011/01/secuencian-los-genomas-del-chocolate.html>
* <http://www.oem.com.mx/laprensa/notas/n1697288.htm>
* <http://www.inegi.org.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/integracion/sectorial/biosa/dic/biosa.pdf>
* http://www.mexicocampoadentro.org/cacao\_chontalpa.php
* http://www.youtube.com/watch?v=stg7WNlm2xI
* <http://www.planetaazul.com.mx/site/?p=35021&upm_export=print>
* [www.sagarpa.gob.mx](http://www.sagarpa.gob.mx)
* [www.aschoco.org.mx](http://www.aschoco.org.mx)
* Entrevista: Ricardo García Florín, Director Ejecutivo de ASCHOCO.